

Les P'tits biscuits saveur Spéculoos...

Des p'tits biscuits saveur spéculoos pour attendre Noël...

Pour 25 à 30 sablés :

200 g de farine
100 g sucre roux
100 g de beurre à température ambiante
1 oeuf
Une cuillère à café d'épices spéculoos

Préparation :

Dans un saladier mélangez le beurre et le sucre roux.
Ajoutez l'oeuf et mélangez de nouveau.
Terminez par la farine et la cuillère à café d'épices spéculoos.
Formez une boule (Ajoutez de la farine si votre pâte est trop collante).
Enveloppez là de film alimentaire et mettez au frais pour 1 heure.
Une heure plus tard, préchauffez votre four à 180°C.
Abaissez votre pâte sur un plan de travail fariné, (si votre pâte colle toujours vous pouvez rajoutez de la farine)
et découpez vos sablés à l'aide de l'emporte pièce de votre choix. Enfournez pour 15 minutes.

Laissez refroidir vos biscuits et décorez les avec du glaçage royal par exemple.
Pour la glaçage je ne peux pas vous donner les proportions puisque je le fais toujours à l'oeil.

J'utilise du blanc d'oeuf mélangé à du sucre glace et un peu de jus de citron.
Dans un petit bol, mélangez le tout.
Ajoutez du sucre glace jusqu'à ce que vous obteniez la texture souhaitée.
Il vous faut glaçage pas trop liquide pour qu'il tienne sur vos sablés...
Laissez le glaçage durcir à l'air frais.

Si vous avez des questions n'hésitez pas à me contacter à l'adresse suivante :

deliceyeux@gmail.com

Délicieusement, Marine.

<http://delice-yeux.over-blog.com>

Delice-Yeux©